

RAMADA
BY WYNDHAM

Eventos y grupos

Salones · Reuniones · Coffee breaks · Desayunos · Cócteles · Almuerzos y cenas · Celebraciones

Ramada by Wyndham Valencia Almussafes

PROPUESTAS Y TARIFAS 2026 – 2027

Hospitalidad y espacios para cada ocasión

El Ramada by Wyndham Valencia Almussafes es un hotel de 133 habitaciones situado en el Parque Empresarial Juan Carlos I, junto a la AP-7 y a pocos minutos de Ford Almussafes y de los principales polígonos de la Ribera. Un punto de encuentro natural para empresas, equipos de trabajo y celebraciones.

Nuestro equipo de sala, cocina y barra se ocupa de cada evento de principio a fin: desde el primer café de la mañana hasta la última copa. Todas las imágenes de este dosier son montajes reales preparados por nuestro equipo en el hotel.

- Eventos de 15 a 120 invitados
- Restaurante, Salón Ribera y Salón Albufera
- Montaje, mantelería y servicio incluidos
- Propuestas adaptadas a alergias e intolerancias
- Medios audiovisuales y wifi gratuito
- Aparcamiento gratuito y alojamiento en el propio hotel
- Un único interlocutor durante todo el proceso





Nuestras propuestas

Reuniones y jornadas

Sala equipada, coffee breaks y almuerzo de empresa.

Desayunos

Buffet completo para grupos, equipos y huéspedes.

Cócteles y menús

Bocados fríos y calientes o menús servidos en mesa.

Celebraciones

Cenas de empresa, Navidad, cumpleaños, con barra libre y recena.







Nuestros salones

El restaurante, dos salones privados —Ribera y Albufera—, terrazas y jardín con piscina, para que cada evento tenga su sitio: del primer café de una reunión a la cena de empresa con barra libre.

120	2	133	P
invitados en un único espacio	salones privados · Ribera y Albufera	habitaciones en el hotel	aparcamiento gratuito



DESAYUNO BUFFET Y RESTAURANTE

Restaurante

Comedor amplio de estilo industrial cálido, con detalles en rojo Ramada, pared de espejo y una isla central de mármol con estanterías de hierro. Aquí servimos cada mañana el desayuno buffet, y también coffee breaks, cócteles, almuerzos y cenas de grupo.

Desayuno buffet · coffee breaks · cócteles · almuerzos y cenas



SALÓN PRIVADO

Salón Ribera

Salón luminoso y con pantalla, preparado para buffets privados: mesas vestidas con mantelería, mesa de madera con chafing dishes para los platos calientes y mesas redondas para los invitados. Ideal para desayunos de grupo, brunch, coffee breaks y comidas.

Buffet con estación caliente · mesas redondas · pantalla de TV



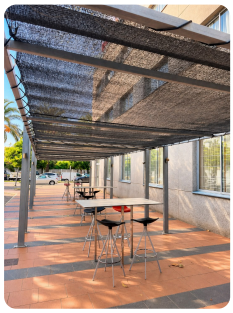
SALÓN PRIVADO · REUNIONES

Salón Albufera

Salón diáfano con paneles móviles para reuniones, formaciones y presentaciones. Montaje en escuela, teatro, en U o imperial, con proyector, agua en mesa y estación de café dentro de la propia sala.

Proyector · wifi · agua en mesa · coffee break en sala





EXTERIORES

Terrazas, jardín y piscina

Dos terrazas al aire libre —una bajo pérgola y otra rodeada de palmeras— y un jardín con piscina donde montamos cócteles y eventos corporativos con mesas altas y barra exterior.

Exteriores disponibles según temporada y climatología

Espacio incluido. En los eventos con servicio de restauración, el salón no tiene coste de alquiler, según disponibilidad en la fecha solicitada. Medios audiovisuales bajo petición.

Así montamos nuestros salones

Cada evento se prepara a medida. Estas son fotos reales de montajes en nuestros salones Ribera y Albufera.



SALÓN RIBERA · MESAS REDONDAS Y BUFFET



SALÓN RIBERA · DESAYUNO DE GRUPO



SALÓN ALBUFERA · ESCUELA

Escuela y teatro

Formaciones, presentaciones y juntas.

En U e imperial

Reuniones de trabajo y comités.

Buffet

Desayunos, brunch y comidas de grupo.

Cóctel

De pie, con mesas altas y servicio de bocados.

Nuestro desayuno buffet

Empezar bien el día es parte de cualquier buen evento. Nuestro buffet se monta cada mañana con producto fresco y una presentación cuidada, en el restaurante o, para grupos, en el Salón Ribera.



Salado

- Embutidos y fiambres variados
- Selección de quesos
- Huevos y elaboraciones calientes
- Tomate natural y aceite de oliva

Dulce y panadería

- Bollería variada
- Panes y tostadas al momento
- Bizcochos caseros
- Cereales, mermeladas y cremas

Fruta y bebidas

- Fruta fresca cortada
- Zumos variados
- Café de máquina profesional
- Leche, infusiones y cacao







Desayunos para grupos y empresas, también en el Salón Ribera o en formato desayuno de trabajo. Consúltenos horarios y condiciones.

Jornada de empresa

Una jornada de trabajo completa sin salir del hotel: sala equipada, pausas de café y almuerzo en nuestro restaurante. Pensada para las empresas del Parque Empresarial Juan Carlos I y de toda la Ribera. El Salón Albufera, con proyector y agua en mesa, se incluye sin coste.





09:30

Coffee de bienvenida

Café, leche e infusiones · zumo de naranja natural · mini bollería variada

14:00

Almuerzo-cóctel en el restaurante

Cuatro bocados fríos y cuatro calientes a elegir de nuestra carta de cóctel · selección de postres · 60 minutos de vino, cerveza, refrescos y agua

17:00

Coffee de tarde

Café, leche e infusiones · agua mineral · pastas de té

Precios por persona · IVA incluido

Jornada completa

Coffee de bienvenida · almuerzo-cóctel en el restaurante · coffee de tarde

52 €

Media jornada

Coffee de bienvenida · almuerzo-cóctel en el restaurante

44 €

Servicio mínimo para 15 personas. Posibilidad de añadir alojamiento con desayuno para los asistentes que lo necesiten.

El coffee break Ramada

Una pausa que se recuerda. Lo montamos en la isla de mármol del restaurante, en el Salón Ribera o dentro del Salón Albufera, con producto salado y dulce recién preparado y bebida fría y caliente.







SOBRE LA MESA

- **Sándwiches mixtos** — pan de molde, jamón york y queso
- **Tortilla de patatas** — en porciones, recién hecha
- **Bocatines de jamón serrano** — en pan rústico
- **Hojaldres salados** — horneados en casa
- **Napolitanas y caracolas** — bollería dulce variada
- **Zumo de naranja natural** — servido en jarras
- **Refrescos y agua** — bien fríos, en botella de cristal
- **Café, leche e infusiones** — café de máquina profesional







Coffee breaks

Una pausa cuidada para reuniones, formaciones y jornadas de trabajo. Servicio de treinta minutos en el Salón Albufera, en el Salón Ribera o en la isla del restaurante.

Precios por persona · IVA incluido

Coffee Exprés

- Café, leche e infusiones
- Agua mineral
- Pastas de té

8,50 €

Coffee Break 1

- Café, leche e infusiones
- Zumo de naranja natural
- Mini bollería variada

12,50 €

Coffee Break 2

- Café, leche e infusiones
- Zumos de fruta variados
- Mini bollería variada
- Pastas de té

13 €

Coffee Break 3

- Café, leche e infusiones
- Zumo natural y zumos variados
- Fruta fresca preparada
- Mini bollería variada

15 €

Coffee Break 4 · salado

- Café, leche e infusiones
- Refrescos y zumo natural
- Bocatines de jamón serrano
- Sándwiches mixtos y tortilla de patatas

24 €

Coffee Break 5 · en sala

- Café, leche e infusiones
- Zumo de naranja natural
- Bollería variada · minibocatín salado
- Servido en sala, con una reposición

20 €







Servicio mínimo para 15 personas. Los productos adicionales se facturarán aparte.

Cóctel

Un formato dinámico, con bocados recién salidos de cocina durante todo el evento. Cada anfitrión elige su selección sobre la siguiente carta.

FRÍOS

- Vasito de salmorejo de remolacha
- Vasito de ajo blanco de pera
- Mini tartaleta de brandada de bacalao
- Cucharita de tartar de salmón con mayo wasabi
- Tosta de steak tartar y yema curada
- Vol-au-vent de compota de manzana y crema de morcilla
- Mini biquini de lacón y brie
- Saladitos de picadillo y queso azul
- Roll de salmón, aguacate y queso crema

CALIENTES

- Mini burgers de bacon y cheddar
- Mini croquetas de jamón
- Arroz a banda
- Crema de setas y jamón
- Bao de carrillera y cebolla encurtida
- Wrap de pollo crujiente con sweet chili
- Gambón en tempura con mayo kimchi
- Brioche de chipirones en tempura y mayonesa de lima

POSTRES

- Fruta
- Pannacotta de frutos rojos
- Bocaditos de nata y trufa
- Torta tres chocolates

BEBIDA INCLUIDA

- Vino tinto y blanco
- Cerveza
- Refrescos y agua

Precios por persona · IVA incluido

Esencial	Básico	Estándar	Premium
3 fríos · 3 calientes · 1 postre	4 fríos · 4 calientes · selección de postres	6 fríos · 4 calientes · selección de postres	8 fríos · 8 calientes · selección de postres
45 min de bebida	60 min de barra	75 min de barra	90 min de barra
34 €	45 €	50 €	65 €







Servicio mínimo para 25 invitados. El servicio de barra puede ampliarse con nuestras propuestas de barra libre.

Menús para almuerzos y cenas

Propuestas servidas en mesa en nuestro restaurante o en las mesas redondas del Salón Ribera, para grupos, empresas y celebraciones: aperitivo de bienvenida, primero y segundo a elegir con antelación, postre y bodega.

Precios por persona · IVA incluido

Menú Básico

AL CENTRO
Ensaladilla, croquetas y pan de cristal con tomate

SEGUNDOS, A ELEGIR UNO
Pollo asado al limón
Merluza en salsa verde con cachelos

POSTRE
Postre del día · café

BEBIDA
Una bebida (refresco, cerveza o copa de vino) y agua

28 €

Menú Clásico

APERITIVO
Bombón de cecina relleno de queso crema

PRIMEROS, A ELEGIR
Hojaldres de morcilla y compota de manzana
Ensalada de canónigos con saquitos de queso de cabra y pera

SEGUNDOS, A ELEGIR
Lomo de merluza al horno con langostinos y salsa de setas
Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier

POSTRE
Milhojas de crema pastelera · tarta de queso

BEBIDA
Vino tinto o blanco de la casa, refrescos y agua

45 €

Menú Selección

APERITIVO
Bombón de cecina relleno de queso de cabra

PRIMEROS, A ELEGIR
Samosas de Afuega'l Pitu DOP y pimientos caramelizados
Tartar de aguacate, tomate y mango con muselina de albahaca

SEGUNDOS, A ELEGIR
Picanha a la parrilla con pak choi y reducción de vino tinto
Bacalao al pil-pil con boletus

POSTRE
Milhojas de crema pastelera · tarta de queso

BEBIDA
Vino tinto o blanco de la casa, refrescos y agua

55 €

Menú Premium

APERITIVO
Bombón de cecina relleno de queso crema

PRIMEROS, A ELEGIR
Lágrimas de pulpo en tempura con guacamole
Canelón de puerro confitado relleno de brandada de bacalao

SEGUNDOS, A ELEGIR
Rodaballo a la bilbaína con verduras encurtidas
Solomillo de ternera con puré de apionabo y salsa Périgord

POSTRE
Milhojas de crema pastelera · tarta de queso

BEBIDA
Vino tinto o blanco de la casa, refrescos y agua

70 €



Servicio mínimo para 15 comensales. Los platos pueden variar según la temporada. La elección del menú y el número de comensales se confirman siete días antes del evento.

Menú de grupo · Media pensión

MENÚ
15 €

Comida para grupos alojados en régimen de media pensión. Siete menús sencillos y caseros con primero, segundo y postre, todos al mismo precio de 15 € por persona.

Precio por persona · IVA incluido

Menú 1

PRIMERO
Timbal de verduras con queso gratinado
SEGUNDO
Solomillo con salsa Strogonoff
POSTRE
Pudín

Menú 2

PRIMERO
Ensaladilla rusa
SEGUNDO
Rabas con ensalada
POSTRE
Yogur con fruta

Menú 3

PRIMERO
Ensalada valenciana
SEGUNDO
Albóndigas con tomate
POSTRE
Tarta

Menú 4

PRIMERO
Pisto con huevo
SEGUNDO
Merluza en salsa verde
POSTRE
Flan de huevo

Menú 5

PRIMERO
Crema de verduras
SEGUNDO
Pollo asado
POSTRE
Macedonia

Menú 6

PRIMERO
Ensalada César
SEGUNDO
Milanesa de ternera
POSTRE
Panacota de vainilla

Menú 7

PRIMERO
Verdura a la plancha
SEGUNDO
Guiso de cerdo con patatas y zanahoria
POSTRE
Mousse de plátano



Menú a elegir con antelación para todo el grupo. Consúltenos condiciones para grupos con alojamiento.

Menú para grupos especiales de empresa

MENÚ
20 €

Cuatro opciones sencillas y completas para grupos de empresa, todas al mismo precio cerrado de 20 € por persona: un plato para compartir al centro, entrante individual, plato principal y postre.

Precio por persona · IVA incluido

Opción 1

PARA COMPARTIR
Tabla de jamón y queso con picatostes

ENTRANTE INDIVIDUAL
Ensaladilla rusa

PLATO PRINCIPAL
Merluza sobre parmentier

POSTRE
Mousse de plátano

Opción 2

PARA COMPARTIR
Ensalada valenciana

ENTRANTE INDIVIDUAL
Timbal de verduras con queso de cabra gratinado

PLATO PRINCIPAL
Carrillera con patatas fritas

POSTRE
Macedonia

Opción 3

PARA COMPARTIR
Focaccia con alioli y tomate

ENTRANTE INDIVIDUAL
Timbal de aguacate, tomate y maíz

PLATO PRINCIPAL
Milanesa de ternera con ensalada

POSTRE
Flan

Opción 4

PARA COMPARTIR
Ensalada de queso de cabra, tomate y reducción de vino

ENTRANTE INDIVIDUAL
Croqueta de jamón

PLATO PRINCIPAL
Bacalao en tempura con patatas fritas

POSTRE
Panacotta de vainilla con mermelada de melocotón





Servicio mínimo para 15 comensales. Menú a elegir con antelación, el mismo para todo el grupo. Bebida no incluida; puede añadirse con nuestras propuestas de barra.

Barra y celebraciones

Para prolongar una cena o celebrar una ocasión especial: barra libre por horas, tickets de consumición o barra abierta a consumo, con recena a mitad de la velada.

NUESTRA BARRA

Ginebra
Seagram's · Beefeater · Puerto de Indias Strawberry · Bombay Sapphire · Hendrick's · Citadelle · Martin Miller's

Ron
Bacardí · Barceló · Brugal · Santa Teresa · Legendario · Havana Club 7 · Zacapa 23

Vodka
Absolut · Stolichnaya · Smirnoff · Russian Standard · Cîroc Red Berry

Whisky
Ballantine's · J&B · Cutty Sark · Johnnie Walker Red y Black · Jack Daniel's · Chivas 12 · Cardhu 12 · Macallan · Glenlivet 12

Cócteles
Mojito · Daiquiri · Margarita · Caipiriña · Piña colada · Negroni

Vinos
Rioja · Ribera del Duero · Verdejo de Rueda · Albariño · Cava, y bodega con Protos, Enate, Martín Códax, Paco & Lola, Enrique Mendoza...

Precios por persona · IVA incluido

Barra libre · 1 hora Combinados de marcas nacionales e internacionales, cerveza, vino, refrescos y agua	**18 €**
Barra libre · 2 horas Lo mismo, dos horas	**28 €**
Barra libre · 3 horas Lo mismo, tres horas	**36 €**
Suplemento premium Hendrick's, Zacapa, Macallan... y cócteles: mojito, margarita y piña colada	**+6 €**
Ticket de copa Para fiestas sin barra libre: el cliente compra los tickets que quiera	**9 €**
Recena Mini burgers, croquetas y bocatines, a media fiesta	**6,50 €**

Barra libre: servicio mínimo para 30 invitados. Precios por persona, IVA incluido.





Promociones de bebida para grupos

Para celebraciones, cenas de empresa y afterworks: copas a precio de grupo, botellas y jarras para compartir, a un precio cerrado y más ventajoso que la consumición por copa.

Precio por unidad · IVA incluido

Copas a 7 €
Combinados de marcas estándar a 7 € la copa, a partir de 10 copas por grupo.

7 € por copa · desde 10

Botella estándar
Seagram's, Beefeater, Bacardí, Absolut, Ballantine's... con 8 refrescos o tónicas, hielo y limón.

80 € por botella

Botella premium
Bombay Sapphire, Puerto de Indias, Santa Teresa, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black... con 8 refrescos o tónicas.

105 € por botella

Botella gran reserva
Zacapa 23, Macallan, Glenlivet 12 o Herradura Añejo, con 8 refrescos o tónicas.

150 € por botella

Jarra de mojito
1,5 litros, unas seis copas, preparada al momento.

42 € por jarra

Jarra de sangría o tinto de verano
1,5 litros, con fruta fresca.

18 € por jarra

Pack de 3 botellas de vino
Rioja Crianza, Verdejo de Rueda o rosado de Navarra.

49 € por pack

Pack de 3 botellas de cava
Cava D.O., para brindar.

60 € por pack

Ronda de 10 chupitos
Licor de hierbas, pacharán o Jägermeister.

20 € por ronda

Afterwork
Dos consumiciones (caña, copa de vino o refresco) y una tapa por persona. Mínimo 10 personas.

12 € por persona





Promociones disponibles en eventos con reserva, en el restaurante, los salones y las zonas comunes. Consumo responsable: alcohol solo para mayores de 18 años.

Momentos Ramada

Nuestro restaurante, nuestros salones y algunos de los montajes reales que hemos tenido el placer de preparar.













Resumen de tarifas

POR PERSONA	PRECIO
Coffee Exprés	8,50 €
Coffee Break 1	12,50 €
Coffee Break 2	13 €
Coffee Break 3	15 €
Coffee Break 4 · salado	24 €
Coffee Break 5 · en sala	20 €
Jornada de empresa completa	52 €
Media jornada de empresa	44 €
Cóctel Esencial	34 €
Cóctel Básico	45 €
Cóctel Estándar	50 €
Cóctel Premium	65 €

POR PERSONA	PRECIO
Menú Básico	28 €
Menú Clásico	45 €
Menú Selección	55 €
Menú Premium	70 €
Menú media pensión	15 €
Menú grupos de empresa	20 €
Barra libre · 1 hora	18 €
Barra libre · 2 horas	28 €
Barra libre · 3 horas	36 €
Suplemento premium	+6 €
Ticket de copa	9 €
Recena	6,50 €

Precios por persona, IVA (10 %) incluido. Promociones de bebida para grupos en la página correspondiente.

Condiciones de reserva

- Servicios mínimos: coffee break, jornada y menú, 15 personas · cóctel, 25 · barra libre, 30.
- La reserva se confirma con un depósito del 30 %. El número definitivo de invitados se comunica siete días antes y será el mínimo facturable.
- Cancelación sin coste hasta quince días antes del evento; a partir de entonces se retiene el depósito.
- Salón sin coste de alquiler en eventos con restauración, según disponibilidad. Medios audiovisuales, bajo presupuesto.
- Las horas de servicio adicionales se facturan a 25 € por camarero y hora.
- Tarifas válidas hasta el 31 de diciembre de 2027, salvo Nochevieja y fechas señaladas.







Será un placer atenderle

Indíquenos la fecha, el número de invitados y el tipo de celebración que desea. En un plazo de 48 horas le enviaremos una propuesta personalizada con salón, menú y bodega.



DÓNDE ESTAMOS

Ramada by Wyndham Valencia Almussafes
Avda. de la Foia, s/n
Parque Empresarial Juan Carlos I
46440 Almussafes (Valencia)

CÓMO LLEGAR

Junto a la AP-7 · a 30 km del aeropuerto de Valencia · aparcamiento gratuito

RESERVAS DE EVENTOS

Teléfono: 961 744 300
wyndhamhotels.com/ramada